

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5»
ЕМАНЖЕЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

27 февраля 2024 г.

№ 18.7

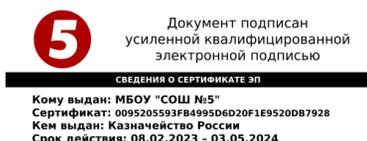
Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «СОШ № 5»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав комиссии контроля родителей (далее Комиссия) на 2023-2024 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания (приложение № 2)
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение № 3),
 - 1.4. Положение о бракеражной комиссии (приложение № 4)
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Г.А. Яковлева

**Состав комиссии родительского контроля на
2023-2024 учебный год**

Состав комиссии:

- Яковлева Г.А. - директор МБОУ «СОШ № 5»
- Полищук А.В. – ответственная за питание
- Селезнева Т.Ю.. – родительский контроль
- Доценко Е.А. – председатель общешкольного родительского комитета

Положение
о родительском контроле за организацией горячего питания
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа 5»
Еманжелинского муниципального района
Челябинской области

1. Общие положения

1. Настоящее положение разработано с целью улучшения организации питания детей в общеобразовательной организации и с целью проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.
2. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.
3. Данное положение направлено на решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществление взаимодействия с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями, регламентацию порядка доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.
4. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
 - Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г..N2 273-ФЗ;
 - Федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 47-ФЗ;
 - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
5. Организация родительского контроля за организацией питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия родителей в работе комиссии по контролю за организацией питания.
6. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, нормативными локальными актами школы.
7. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
8. В состав комиссии входят представители администрации, члены общешкольного родительского комитета, педагогические работники. Обязательным требованием к составу комиссии является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.
9. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

II. Задачи комиссии по контролю за организацией питания учащихся

Задачами комиссии являются:

1. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
2. контроль за работой школьной столовой;
3. проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;

4. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд); содействие созданию оптимальных условий и форм в организации школьного питания.

III. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся

Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

1. общественной экспертизы питания обучающихся;
2. контроль качества и количества приготовленной согласно меню пищи;
3. изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
4. участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

IV. Права комиссии по контролю за организацией питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся, а именно оценивать:
 - 1.1. соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
 - 1.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
 - 1.3. условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
 - 1.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - 1.5. объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
 - 1.6. наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - 1.7. вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
2. информировать родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании;
3. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
4. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством (повара), медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания учащихся;
5. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
6. изменить график проверки, если причина объективна;
7. вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.

V. Организация деятельности комиссии

по контролю за организацией питания учащихся

1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
2. Комиссия выбирает председателя.
3. Комиссия составляет план — график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность комиссии осуществляется в соответствии с планом и графиком работы.

4. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, учащихся и родителей.
5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом и/или актом.
7. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и общешкольный родительский комитет.
8. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы, один раз в полугодие общешкольный родительский комитет.
9. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного доклада школы.

VI. Ответственность членов комиссии

1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

VII. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся

1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**План-задание для бракеражной комиссии
родительского контроля в обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (1 раз в четверть);
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средней общеобразовательной школы №5» (МБОУ «СОШ №5»)
Еманжелинского муниципального района
Челябинской области**

(данное Положение является локальным актом МБОУ «СОШ №5»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №5» (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия формируется общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Персональный состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

2.2.1. Председатель – директор или заместитель по АХЧ образовательной организации.

2.2.2. Члены комиссии:

- работник пищеблока;
- медицинский работник;
- ответственный за питание;

2.3. Отсутствие отдельных членов бракеражной комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

2.4. При необходимости в состав бракеражной комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться работники, чьи должности не указаны в пункте 2.2 настоящего Положения, а также специалисты и эксперты, не являющиеся работниками образовательной организации.

2.5. Председатель бракеражной комиссии является ее полноправным членом. В случае равенства голосов при голосовании голос председателя бракеражной комиссии является решающим.

3. Основные цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия создается с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд, приготовленных в пищеблоке образовательной организации.

3.2. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль массы всех готовых блюд (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам);
- органолептическая оценка всех готовых блюд (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность).

3.3. Возложение на бракеражную комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам ее создания, не допускается.

3.4. Решения, принятые бракеражной комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные к исполнению всеми работниками образовательной организации либо теми, кому они непосредственно адресованы, если в таких решениях прямо указаны работники образовательной организации.

4. Права и обязанности бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия вправе:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания;
- ходатайствовать о поощрении или наказании работников пищеблока образовательной организации;
- находиться в помещениях пищеблока для проведения бракеража готовых блюд.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- ежедневно являться на бракераж готовой пищевой продукции за 20 минут до начала раздачи;
- добросовестно выполнять возложенные функции: отбирать пробы готовой пищевой продукции, проводить контрольное взвешивание и органолептическую оценку;
- выносить одно из трех обоснованных решений: допустить к раздаче, направить на доработку, отправить в брак;
- ознакомиться с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучить технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- своевременно сообщить руководству образовательной организации о проблемах здоровья, которые препятствуют осуществлению возложенных функций;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой одежде: халате, шапочке, перчатках и обуви;
- перед тем как приступить к своим обязанностям, вымыть руки и надеть специальную одежду;
- присутствовать на заседании при руководителе образовательной организации по вопросам расследования причин брака готовых блюд;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости).

5. Деятельность бракеражной комиссии

5.1. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, действующими санитарными правилами, ГОСТ.

5.2. Для оценки контроля массы и органолептической оценки члены бракеражной комиссии используют порядки, указанные в приложениях № 1 и 2 к настоящему Положению.

5.3. Работники образовательной организации обязаны содействовать деятельности бракеражной комиссии: представлять затребованные документы, давать пояснения, предъявлять пищевые продукты, технологические емкости, посуду и т. п.

6. Заключительные положения

6.1. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за выполнение возложенных на них функций и за вынесенные в ходе деятельности решения.

ПОРЯДОК
оценки контроля массы готовых блюд

Для контроля средней массы блюда надо взять электронные или циферблатные весы с ценой деления 2 г и взвесить на них количество продукции, указанной в таблице 1. Затем фактические показатели средней массы продукции надо сравнить с нормами выхода, которые указаны в меню. Если масса имеет отрицательные отклонения, то продукция не допускается к реализации. При вынесении решения учитывается допустимый предел отклонения, указанный в таблице 2.

Таблица 1. Количество продукции, отбираемое для контрольного взвешивания

Что взвешивают	В каком количестве
Штучные полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские и булочные изделия	10 шт.
Блюда: из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи с гарнирами и соусами; из картофеля, овощей, грибов и бобовых; из круп и макаронных изделий с жиром, сметаной или соусом; из яиц, творога со сметаной или соусами; мучные с жиром, сметаной и иными продуктами. А также: холодные и горячие закуски; супы без мяса, мяса птицы, рыбы; десерты, сладкие блюда с сахаром, сиропом, соусом или иными продуктами	3 порции
Сливочное масло, сметана, соусы	10–20 порций
Голубцы, кабачки, помидоры, баклажаны и другие фаршированные овощи	2 порции
Супы с мясом, мясом птицы, рыбой, морепродуктами	10 порций
Сладкие супы с фруктами, гарнирами и сметаной	3 порции
Бутерброды	10 шт.
Котлеты, биточки, бифштексы, шницели, тефтели, рулеты из мяса, мяса птицы, рыбы, кролика, дичи, круп, овощей, оладьи, блинчики, блины, сладкие блюда, пирожки и другие кулинарные изделия, в том числе порционируемые	10 шт. или порций
Горячие и холодные напитки собственного производства, соки свежавыжатые	3 порции
Коктейли собственного производства	2 порции
Нарезанные торты, штучные и нарезанные пирожные, рулеты с начинками, кексы, мучные восточные сладости, пряники, коврижки, булочные изделия, в том числе мучные кулинарные, конфеты	10 шт.

Таблица 2. Предел допускаемых отрицательных отклонений массы пищевой продукции

Масса кулинарных полуфабрикатов и изделий, блюд, напитков, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений	
	%	г или мл
5–50 включительно	10	–
50–100 включительно	–	5
100–200 включительно	5	–
200–300 включительно	–	10
300–500 включительно	3	–
500–1000 включительно	–	15

ПОРЯДОК

органолептической оценки готовых блюд

Для дачи органолептической оценки из общей емкости с готовой пищевой продукцией отбирают бракеражную пробу для каждого члена комиссии в объеме:

- трех ложек – жидкой продукции. Содержимое емкости, в которой готовили пищу, перемешивают и отбирают образец продукции на тарелку. У каждого члена комиссии в тестируемой пробе должны содержаться все основные компоненты блюда;
- одного изделия или блюда – продукции плотной консистенции. Блюда и изделия сначала оценивают внешне, а затем нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

Для дачи органолептической оценки используют методику, указанную в таблице 1. Сначала оценивают блюда, имеющие слабовыраженный запах и вкус, затем приступают к продукции с более интенсивными показателями, сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. При дегустации проб продукции сохраняют порядок их представления без возврата к ранее дегустируемым пробам. После оценки каждого образца снимают послевкусие, используя нейтрализующие продукты (белый хлеб, сухое пресное печенье, молотый кофе или негазированную питьевую воду).

Оценку продукции дает каждый член комиссии с помощью характеристик, которые установлены в таблице 2. Общую оценку качества готовой продукции рассчитывают, как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии с точностью до одного знака после запятой. В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении Б к ГОСТ 31986-2012.

Таблица 1. Методика проведения оценки продукции

Продукция	Как оценивают
Суп	Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой, например наличие лука или петрушки. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Затем пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой
Соус	Определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав, правильность формы нарезки, текстуру наполнителей, а также запах и вкус
Вторые, холодные и сладкие блюда или изделия	Блюда и изделия с плотной структурой после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции
Полуфабрикаты, изделия и блюда из тушеных и запеченных овощей	Отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом

Полуфабрикаты, изделия и блюда из отварных и жареных овощей	Вначале оценивают внешний вид – правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус
Полуфабрикаты, изделия и блюда из круп и макаронных изделий	Продукцию тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру: разваренность и слипаемость
Полуфабрикаты, изделия и блюда из рыбы	Проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов – нарезку, панировку; текстуру; запах и вкус изделий
Полуфабрикаты, изделия и блюда из мяса и птицы	Оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все составные части: основное изделие, соус, гарнир; затем пробуют блюдо в целом
Холодные блюда, полуфабрикаты, салаты и закуски	Особое внимание обращают на внешний вид блюда – правильность формы нарезки основных продуктов, их текстуру
Сладкие блюда	Учитывают групповые особенности блюд, а также: у железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе или изломе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру, затем оценивают запах и вкус; сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты) вначале исследуют внешний вид – характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе или изломе – пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кулинарные полуфабрикаты и изделия	Исследуют внешний вид: характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и т. д., форму изделия. Обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша: его сочность, степень готовности, состав. Затем оценивают запах и вкус
Мучные кондитерские и булочные полуфабрикаты и изделия	Обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом

Таблица 2. Методика дачи оценки продукции

Характеристики продукции	Балл и оценка
Не имеет недостатков. Органолептические показатели соответствуют требованиям нормативных и технических документов	5 баллов (отлично)
Имеет незначительные или легкоустраняемые недостатки. Например: типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус; неравномерная форма нарезки; недостаточно соленый вкус и т. д.	4 балла (хорошо)
Имеет значительные недостатки, но пригоден для реализации без переработки. В числе недостатков могут быть: подсыхание поверхности; нарушение формы изделия; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; жидкость в салатах; жесткая текстура или консистенция мяса и т. д.	3 балла (удовлетворительно)
Имеет значительные дефекты: присутствуют посторонние привкусы или запахи; пересолено; недоварено; подгорело; утратило форму и т. д.	2 балла (неудовлетворительно)